



**GAUDIUM**  
EKSKLUSIVE MADOPLEVELSER

---

# PREMIUM BUFFET

---



## **GAUDIUM LEVERER EKSKLUSIV CATERING**

Vi skaber gode madoplevelser via brugen af rene kvalitetsråvarer. Forvent altid den højeste madkvalitet når du bestiller hos os. Vi har mange glade kunder, og vi glæder os til at levere mad til din fest.

Vi leverer til firmaarrangementer og private selskaber - store som små.

TLF: +45 30 70 52 02 - [GAUDIUM@GAUDIUM.DK](mailto:GAUDIUM@GAUDIUM.DK)  
[WWW.GAUDIUM.DK](http://WWW.GAUDIUM.DK)

# VEJLEDNING TIL PREMIUM BUFFET

• • • • •

**I skal nu til at nyde en lækker buffet fra Gaudium.  
Vi håber at I vil synes godt om maden! Vi modtager gerne feedback.  
Alle som giver feedback deltager hver måned i lodtrækningen om et  
gavekort til Gaudium på 1.000 kr.**

Vi har lagt stor passion i tilberedningen af jeres menu. Derfor er det vigtigt I følger  
nedenstående for at få det optimale resultat.

## VIGTIG INFORMATION

1. Chokoladekagen sættes på køl og tages ud lige inden servering.
2. Oksekødet skæres i tynde skiver PÅ TVÆRS af kødfibrene - ellers vil kødet ikke være mørt (kødfibrene kan tydeligt ses når I vender stegen med fedtkanten nedad).
3. Unghane skæres i 3-5 skiver pr. bryst.
4. Vend salaten med grovkornet sennepsemulsion inden servering.
5. Brødet er friskbagt, så det kan nydes som det er leveret.  
Hvis I ønsker det varmt, fugtes det let og varmes i 12-15 min.

## SÅDAN ER JERES MENU PAKKET

1. Ristede kartofler med rosmarin og porrer.
2. Mør oksesteg lagt på saute af skovsvampe vendt i skalotteløg, hvidløg og citron.
3. Unghanebryst marineret i lime og honning.
4. Varmrøget laks rørt med cremefraiche og purløg serveret med syltede radiser og ærteskud.
5. Dampede perlebyg vendt med bagt græskar, skalotteløg, granatæble og persille.
6. Salat af sprød kål med frysetørret blåbær, saltristede græskarkerner og grovkornet sennepsemulsion.
7. Nordisk kold bearnaisecreme med frisk estragon.
8. Friskbagt nordisk brød med kerner.
9. Chokoladekage lavet på god chokolade toppet med toffee karamel og frysetørret hindbær.

## OPVARMNING (Obs: Husk at tage lågene af inden bakkerne placeres i ovnen)

- Oksekødet varmes i ca. 15-17 min. i forvarmet varmluftsovn ved 200 grader. Kødet skal hvile i 10-15 min. Oksekødet skæres i tynde skiver PÅ TVÆRS af kødfibrene - ellers vil kødet ikke være mørt (kødfibrene kan tydeligt ses når I vender stegen med fedtkanten nedad).
- Unghane varmes i ca. 15 min. i forvarmet varmluftsovn ved 200 grader. Kødet skal hvile i 10 min. \*\*\*Unghane er kun forstegt for at sikre kvalitet og mørhed. Tjek om unghanebrystet er gennemstegt inden servering. Blodårer ved ben kan farve kødet rødt - det betyder ikke, at det er rå\*\*\*
- Kartofler varmes i ca. 15 min. i forvarmet varmluftsovn ved 200 grader (sæt kartoflerne i ovnen imens kødet hviler).
- Brød kan fugtes let og lunes 12-15 min. i forvarmet varmluftsovn ved 200 grader.